

BAB 7

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

Substitusi tepung daun kelor dan tepung ubi jalar kuning pada pembuatan *flakes* meningkatkan kandungan protein dan β karoten serta mutu organoleptik pada *flakes*

7.1.1 Substitusi tepung daun kelor dan tepung ubi jalar kuning mempengaruhi positif terhadap kandungan protein *flakes*

7.1.2 Substitusi tepung daun kelor dan ubi jalar kuning mempengaruhi positif terhadap kandungan β karoten *flakes*

7.1.3 Substitusi tepung daun kelor dan tepung ubi jalar kuning mempengaruhi positif terhadap mutu organoleptik aroma, rasa, warna dan tekstur *flakes*

7.2 Saran

- 1) Berdasarkan hasil yang didapat dari penelitian ini, maka disarankan pada penelitian selanjutnya untuk mengukur mutu fisik serta pengaruh daya simpan tepung ubi jalar kuning serta tepung daun kelor untuk mempertahankan kandungan beta karoten dan protein dari *flakes*. Selain itu, dapat diberikan bentuk olahan lain dari tepung ubi jalar kuning dan tepung daun kelor yang dapat mempertahankan kandungan beta karoten dan protein agar tetap tinggi.
- 2) Warna yang dihasilkan di *flakes* perlakuan terbaik juga tergolong masih kurang sebaiknya dilakukan penurunan suhu pengovenan atau

dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menghasilkan warna yang lebih baik.

